

## Vorweg und zwischendurch

<b>Feine Cremesuppe von frischen Pfifferlingen</b> mit Landschinken-Knusper <sup>2, 8</sup> und hausgebackenem würzigem Brotsegel	€ 7,90
Vegetarisch: Mit hausgemachtem fruchtig-würzigem Pfirsich-Relish-Brotsegel ✓	€ 7,90
<b>Fruchtige Tomatensuppe</b> mit Landschinken-Knusper <sup>2, 8</sup> und hausgebackenem würzigem Brotsegel	€ 5,90
Vegetarisch: Mit hausgemachtem fruchtig-würzigem Pfirsich-Relish-Brotsegel ✓	€ 5,90
<b>Unser legendärer Pommes-Ständer</b> ✓ mit unseren großartigen Pommes, knusprig-goldbraun gebacken mit zwei Dips zur Auswahl und gratis Ketchup	€ 5,90
<b>Dips zur Wahl:</b> Pommes-Sauce <sup>8, 1</sup> , Burgersauce, würzige BBQ-Sauce, Avocado-Creme, Gurken-Relish, hausgemachtes Pfirsich-Relish und Onkel Juppi's Spezielsauce <sup>1</sup>	
<b>Pfifferlingstrudel „Rotkäppchen“<sup>2,8</sup></b> -leckerer Strudel gefüllt mit gedünsteten Pfifferlingen, würzigem Landschinken, Lauch, Sauerrahm und geschmolzenem Mozzarella an kleinem Salatbouquet mit Dijonsenf-Honig-Dressing dazu hausgemachte Zwiebelmarmelade und unser Pfirsich-Relish	€ 12,90
<b>Schwan-Köstlichkeiten-Platte - auch gut für zwei vorweg<sup>2,8</sup></b> Frisches Pfifferling-Cremesüppchen, würziger Garnelenspieß vom Grill, Original französischer luftgetrockneter Klosterschinken Hausgemachter Pfifferlingstrudel, Pfifferling-Salat, Kirschtomaten-Mozzarella-Spießchen mit Balsamico-Glace gestreichelt und würzigem Knusperbrotsegel	€ 15,90

## Aus Oma Käthes Küche:

<b>Saftiger Lachsfilet-Fächer vom Grill</b> mit frischem Wildkräuter-Avocado-Kartoffelstampf und feiner Senf-Dillsauce	€ 21,90
<b>Original Berliner Currywurst<sup>2,8,10</sup></b> - exklusiv und nur im Schwan - unsere große, 180g Currywurst mit der legendären Currysauce <sup>5a</sup> und unseren großartigen Pommes	€ 8,90
<b>Möhrengemüse „Bürgerlich“</b> - mit unserem leckeren Frikadellen-Duett vom Grill Oder mit kleinem goldbraun gebackenem Original Wiener-Kalbschnitzel	€ 9,90 € 13,90
<b>Unser beliebter Hackbraten aus der Traditionsmetzgerei Schlösser „Schoten-Kaiser“<sup>2,8</sup></b> mit frischem Wildkräuter-Kartoffelstampf und unserer hausgemachten Paprikasauce	€ 12,90
<b>Unser hausgemachtes Hühnerfrikassée</b> aus zartem Qualitäts-Hähnchenbrust-Filet mit saftigen Champignons, leckeren Schwarzwurzeln, knackigen Erbsen, würzigem Pfirsich-Relish und Langkorn-Wildreis	€ 13,90
<b>Exklusiv - nur im Schwan- Gebratene Kalbs-Frikadelle „Hotzenplotz“</b> reines Kalbfleisch trifft auf feine Ofen-Croissants mit zarter Kräuter-Note, frischem Wildkräuter-Kartoffelstampf Rahm-Krautsalat und frischen Pfifferlingen in cremiger Sauce	€ 17,90

## Unsere Salatkreationen und Flammkuchen

<b>Bunter Sommersalat „Cote d'Azur“</b> mit saftigen Tomaten, grünen Bohnen, Drillingen, feinem Thunfisch, schwarze Oliven <sup>0</sup> , knackiger Paprika mit Balsamico-Vinaigrette <sup>1, 8</sup> und gekochtem Ei	€ 14,90
<b>Knackige Blattsalate „Mandarin-Oriental“</b> bunte Blattsalate mit goldbraun gebackenen Hähnchen-Knusperstreifen, Röstkernen, rosa Grapefruitfilets, Gurken, saftigen Tomaten, Ringelbete, Rauke und Rapunzel mit Orangen-Vinaigrette und würzigem Brotsegel	€ 15,90
<b>Bunter-Bauern-Salat mit Original griechischem Feta aus Schafs- und Ziegenmilch,</b> ✓ frischen Gurken, saftigen Strauchtomaten, milden roten Zwiebeln, Ringelbete, knackiger Paprika, würzigen Oliven <sup>0</sup> , Rauke und Balsamico-Honigdressing <sup>1,8</sup>	€ 13,90
<b>Hochstapler Leckerschmecker Blattsalat - wie bei Oma</b> mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen und gedünsteten Wiesenchampignons, Zierstrauchtomaten, Pfirsich-Relish knackige Gurke, Ringelbete, Rauke und Rapunzel, Himbeer-Dressing und Brotsegel	€ 14,90
<b>Knackiger Jahreszeiten-Salat mit gebräuntem, Blütenhonig gestreicheltem Ziegenkäse „Heidi“</b> ✓ Wildkräutern, Ringelbete, saftigen Kirschtomaten, Röstbrot-Knusper und sanft mariniert mit mild-würzigem Dijonsenf-Honig-Dressing	€ 15,90
<b>Knusprig gebackener Flammkuchen „Pfiffig-lecker“</b> mit frischen Pfifferlingen, Original französischem luftgetrockneten Klosterschinken, mild-würzigen roten Zwiebeln, Lauch, cremigem Sauerrahm, Rauke und Mozzarella überschmolzen	€ 15,90

## Unsere saftigen Burger

**Beef-Double-Cheese-Burger „Oberförster“** - im würzigen Burger-Brötchen aus den sechs Ur-Getreiden  
200g Beef-Burger vom Grill, kuschelt mit sanftem Chester-Käse<sup>1</sup>, überschmolzenem Emmentaler, gekrönt mit süß-würzigen Schmor-Pfifferlingen, hausgemachtem fruchtig-pikantem Pfirsich-Relish, Tomate, eingelegter Gurke, Schwan-Burgersauce und dazu unsere großartigen Pommes € 18,90

**SCHWAN-Double-Cheese-Burger**  
200g Beef-Burger, Chester-Käse<sup>1</sup>, Emmentaler überschmolzen, knackiger Salat, Tomate, eingelegte Gurken, würziges Burger-Brötchen, Schwan-Burger-Sauce und dazu unsere großartigen Pommes € 12,90

**Veganer-Kürbiskern-Chia-Burger „Mona Lisa“** ✓✓  
goldbraun gebacken mit Avocado-Creme, knackigem Wildkräuter-Salat, Tomate, selbsteingelegte Gurken, würziges Ur-Getreide-Burger-Brötchen, hausgemachtem Pfirsich-Relish und dazu unsere großartigen Pommes € 15,90

**Unsere High Protein-Burger „Lower-Carb“ - Genießen ohne Reue!**

**NEU - Jetzt auch mit saftigem Norweger-Lachsfilet und gepiercter Riesen-Garnele**

Saftige Norweger-Lachsfilet-Tranchen vom Grill auf einem high-Protein-Knusper mit Avocado-Creme, Rukola, Tomate, selbsteingelegter Gurke, hausgemachtem würzigen Riesengarnelen-Ingwer-Chutney, knackigem Wakame-Salat in Soja-Sesam-Marinade, gegrillter Riesen-Garnele, und unserem pikanten Amaranth-Mais-Granola -Wahlweise mit Salat als Beilage oder unserem frischen Avocado-Wildkräuter-Kartoffelstampf € 27,50

**Oder**

200g Beef-Burger auf einem high-Protein-Knusper mit Avocado-Creme, Chester und Emmentaler überschmolzen, Rukola, saftiger Tomate, selbsteingelegter Gurke, hausgemachter Zwiebelmarmelade und unserem pikanten Amaranth-Mais-Granola -Wahlweise mit Salat als Beilage oder unseren großartigen Pommes € 17,90

Dips für obendrauf: cremige Pommes-Sauce<sup>8, 1</sup>, Burgersauce, rauchige BBQ-Sauce und Onkel Juppi´s Spezialsauce<sup>1</sup> je € 0,70

## Ehrliche Schwanitzel

**Schwanitzel „Opernball“** - nach weltberühmter Wiener Art, mit Zitrone und Preiselbeeren € 13,50

**Schwanitzel „Jägersmann“** - mit frischen Champignons in cremiger Sauce € 14,90

**Schwanitzel „Schotenkönig“** - mit hausgemachter, pikanter Paprikasauce € 14,90

Für die oben aufgeführten Schnitzel wählen Sie: Schweine- & Hähnchenschnitzel in bester Metzgerqualität und vegane ✓✓ Schnitzel

**Kalb-Schwanitzel „Original Wiener“** - Original Kalbschnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone  
dazu ein marktfrisches Salatschüsselchen mit Balsamico-Honig-Dressing<sup>1,8</sup> € 23,50

**Beilagen zur freien Wahl:** leckere Bratkartoffeln ✓✓, unsere großartigen Pommes ✓✓ oder unser frischer Kartoffelstampf ✓

## Unser Schwanitzel der Saison

**Goldbraun gebackenes Schweine-Schwanitzel-Cordon-Bleu „Pfiffikus“**  
mit würzigem Original Allgäuer Bergkäse und gekochtem Schinken<sup>2,8</sup> aus der Traditionsmetzgerei Schlösser gefüllt, dazu leckere frische Pfifferling-Cremesauce, Omas Gurkensalat in Kräuter-Schmand und unserem hausgemachtem Kartoffelstampf € 21,90

## ...und zum Abschluss was Süßes:

**Cremiger-Vanille-Erdbeer-Schwan** ✓  
frische Erdbeeren auf Vanillequark<sup>1</sup> mit hausgemachtem Erdbeermark € 6,90

**Hausgemachter Käsekuchen** ✓ - unser ganzer Stolz - nach dem Originalrezept von Oma Käthe Schwan € 3,90

**Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Schokokern** ✓ € 5,90

**Leckerer Apfelstrudel** ✓ warm und mit köstlich-cremiger Vanillasauce<sup>1</sup> € 4,90

(1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoffen (5a) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel (8) mit Antioxidationsmitteln (10) Phosphat

Eine Karte mit den Hinweisen auf Allergene Zutaten liegt für Sie bereit - Fragen Sie unsere freundlichen Mitarbeiter

✓ Kennzeichnet alle vegetarischen Gerichte ✓✓ Kennzeichnet alle veganen Gerichte

## Schwan-Hauswein-Empfehlung

**2016er Spier Sauvignon blanc, token**  
Dezente Aromen von grüner Frucht mit angenehmer Harmonie Glas 0,15l € 3,90 / Karaffe 0,5l € 12,50

**2016er Torre de Albendea Tempranillo Vino Tino Varietal Embollado por Navarro Lopez Spanien**  
Kräftiges, glänzendes Kirschrot, im Geruch, intensive, fruchtige Aromen, vollmundig<sup>8</sup> Glas 0,15l € 3,90 / Karaffe 0,5l € 12,50